

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Kalbseingeweide.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

zu letzteren auch anderes Kalbfleisch (versteht sich nur in quergeschnittenen Stücken) verwenden kann und dass erstere nur geklopft, letztere dagegen meistens noch gehackt werden. Durchschnittlich macht man die Wiener Schnitzel etwas pikanter als die Coteletten, namentlich durch einen Zusatz von zerhacktem Speck.

Gerollte Kalbfleischschnitten (Kalbsrouladen), aus der Nuss bereitet, tüchtig geklopft, mit einer mässig gewürzten Farce belegt, reihen sich als gute leicht verdauliche Speise den Coteletten an.

Eingemachtes Kalbfleisch. Dem Umstande, dass eingemachtes Kalbfleisch bislang und allgemein als Reconvalescentenspeise verordnet wird, mag es wohl zuzuschreiben sein, dass diese Speise bei weitem in den meisten Kochbüchern, ganz gegen die gewöhnliche Uebung, mit einer lobenswerth mässigen Menge Würzen und dazu mit lauter milden zu machen gelehrt wird, so zwar, dass der Arzt ohne Weiteres in jedem Hause diese treffliche Speise den Reconvalescenten verordnen darf.

Fricandeau — ein gespicktes Stück Kalbsschlegel, zwischen Speckschnitten gedämpft, dazu eine stark gewürzte Mehlsauce — kann nie als diätetische Speise dienen.

Kalbsklops wird nach den bekannten Regeln (S. 43) zubereitet.

Kalbzunge ist sehr zart und nicht besonders fett, eignet sich deshalb vorzüglich für den Tisch des Magenkranken. Am zuträglichsten ist sie schwach gesalzen und geräuchert, muss aber jedenfalls recht weich gekocht werden. Für die Gelées gibt es wenige Einlagen, welche so schmackhaft und so gesund sind wie Kalbzunge quer in dünne Scheibchen zerschnitten.

Kalbsherz wird in der Regel mit Speck ausgefüllt und ausserhalb gespickt, besser am Spiess als in der Pfanne gebraten. Das Spicken ist bei einem so fettarmen Gebilde nöthig; ohnedem wäre es von fadem Geschmack.

Das Kalbsherz ist zwar zarter und deshalb leichter zu verdauen, als das Rindsherz; allein es gibt doch noch viel bessere und zuträglichere Speisen!

Auch von den übrigen Eingeweiden des Kalbes werden manche vortreffliche Speisen, namentlich manche s. g. Restaurationsmittel gemacht. Die Kochbücher für die „feine“ Küche haben deshalb eine Menge derartiger Recepte namentlich zu den Speisen für das hors d'oeuvre; aber auch beim ländlichen Festmahl erfreut das s. g. Voressen; endlich dienen saure Nieren u. dgl. vielfach als Gabelfrühstück für gewisse Leute und werden in manchen Gasthöfen nur unter dem Namen: „Schreiber-Eselle“ bestellt.

Gehirn. Alle Sorten von Gehirn sind zwar zarte Gebilde, aber zu fett, um jemals zuträgliche Krankenspeisen abzugeben. Dessenungeachtet verordnet der gedankenlose Schlendrian dasselbe sehr häufig, namentlich für Reconvalescenten. Gebackene Kalbshirnschnitten (auch noch mit Parmesankäse bestreut!) stehen in den meisen Kochbüchern unter den „Krankenspeisen.“

Die Tymusdrüse des Kalbes, hierlands unter dem Namen: **Kalbsbriesle** (Kalbsmilch) bekannt, ist für den Krankentisch von höchster Bedeutung. Das zarte Gebilde ist ungemein leicht zu verdauen und sehr nahrhaft. Es wird mit Recht häufig als erste Speise nach schwerer Krankheit verordnet. Die einfachste Form ist die Brieslesuppe. In schwach saurer Sauce oder in Butter verdämpft schmeckt es zwar pikanter; allein es kommen da schon eher Ueberwürzungen vor. Am wenigsten schaden einige Scheibchen Essiggurken oder Kapern in mässiger Menge; zudem machen beide die Sauce sehr schmackhaft.

Ein sehr wohlschmeckendes und zuträgliches Gericht ist die Brieslewurst, deren Bereitung im 14. Capitel gelehrt werden soll.

Lungen. Insgesamt schwer verdaulich — wegen ihres grossen Gehaltes an Faserknorpel. Das unter dem Namen „Lungen-Muss“ bekannte Gericht (zu welchem man übrigens nur eine Kalbslunge brauchen kann) steht mit Unrecht unter den Krankenspeisen.

Leber. Von diesem Eingeweide macht die Küche einen sehr ausgedehnten Gebrauch. Es ist ein grosser Unterschied unter den Lebern. Eine gute Leber hat die bekannte Leberfarbe ziemlich hell; der Anschnitt ist gleichmässig compact; nirgends sind erweichte oder anders gefärbte Stellen.

Regeln für die Küche. Da die Leber ein sehr fettreiches Organ ist, so sollte man beim Rösten derselben nicht so freigebig mit der Butter verfahren; man sollte ferner beim Anrichten alles Fett wegschöpfen. Nichts widersteht so sehr wie eine im Fett schwimmende Leber! Ein zweckmässiger Würzzusatz ist guter Senf — auf die Portion einen Kaffeelöffel voll. Sehr oft wird der Senf schon zugesetzt, wenn die Leber noch in der Pfanne brätet. Das ist ein Fehler! Der Senf darf erst zugerührt werden, wenn die Leber vom Feuer ist; sonst geht die Hauptsache vom Senf, das Aroma, verloren. Auf keinen Punkt achtet das Küchenpersonal so wenig wie auf die Verflüchtigung gewisser Stoffe bei erhöhter Temperatur.

Nieren haben eine etwas derbere Structur als die Lebern,

auch riechen sie oft so stark nach ihrem Fabrikat, dass selbst der Zuschauer davon gesättigt wird.

Kalbsfüsse sind nur zur Bereitung von Gelée's geeignet; Kalbsfüsse zu backen ist ungeeignet. Warum? kannst Du im im 15. Capitel erfahren.

Kalbskopf. Die Küche bereitet aus dem Kalbskopfe mehrere Speisen. Nach ihrer chemischen Beschaffenheit wären dieselben wohl besser im 15. Capitel, bei den Leimstoffspeisen, placirt; sie stehen aber jetzt hier, im Kalbfleischfach, weil — sie gewiss jedermann hier suchen wird. Am bekanntesten ist wohl der

Gebackene Kalbskopf. Nach dem im 15. Cap. Gesagten ist dies eine verwerfliche Zubereitungsmethode; die Leimstoffspeisen bekommen durch das Braten einen unangenehmen brenzlichen Goût, auch sind sie schwerer zu verdauen als wenn sie angesäuert wurden. Etwas besser und jedenfalls von reinerem Geschmack ist der einfache

Abgesottene Kalbskopf, nur mit Salz und Fssig gewürzt. Das Edelste aber aus diesem Artikel ist und bleibt der

Kalbskopf auf Schildkrötenart (tête de veau à la tortue). Man braucht hiezu einen Kalbskopf mit der Haut und muss denselben in der Metzsig besonders bestellen. Wenn wir uns wegen dieser Speise in den Kochbüchern umsehen, so finden wir staunenerregende Böcke und viele der Gesundheit sehr nachtheilige Rathschläge. Namentlich enthalten die von Hofköchen geschriebenen Kochbücher oft grässliche Rezepte; Verschwendung in Gewürzen der schärfsten Art und gänzliche Unkenntniss des chemischen Verhaltens der Leimstoffspeisen zu Säuren sieht man auf den ersten Blick. Lesen wir dagegen die guten alten Schriften über Kochkunst — und diese sind ja überhaupt auch werth, dass man sie liest — so machen wir die merkwürdige Entdeckung, dass vor Altem die grossen Herren mehr darauf sahen, Köche zu haben, welche so viel von Chemie und Heilkunde verstanden als zur Zubereitung gesunder Speisen nöthig ist. Leibköche kannten fast ebenso viel von der Diätetik als Leibärzte, was ganz in der Ordnung ist, denn die ersteren kommen dem allerhöchsten Leibe weit häufiger bei als die Leibärzte, sie können ihn tagtäglich mit ihrem Fabrikat erquicken und stärken oder — langsam zu Grunde richten. — Nach dieser zärtlichen Einleitung wird es unsere Aufgabe, an der Hand der Chemie die Grundsätze namhaft zu machen, nach welchen man einen Kalbskopf zuzubereiten hat, der die Prädikate „gesund“, „wohlschmeckend“ und „nahrhaft“ wirklich verdient:

1) Die Leimstoffspeisen sind nur dann leicht zu verdauen, wenn sie mässig sauer gemacht wurden. Der Leim löst sich nur bei Gegenwart einer Säure auf.